Collection BUFFET

Crostino vegano

RICETTA PER 4 PERSONE

Preparazione
20 minuti

Cottura
5 minuti

INGREDIENTI

PER 4 CROSTINI

- **Pane casereccio** 200 g
- **Olio extravergine** 100 g
- **Tofu** 100 g
- **Pistacchi non salati** 50 g
- **Basilico** 10 g
- **Sale fino**
- **Pomodorini gialli** 100 g
- **Olive taggiasche** 30 g
- **Carote** 80 g
- **Germogli di barbabietola** 30 g

PER CONDIRE LE FETTE DI PANE

- **Origano**
- **Olio extravergine**

PER GUARNIRE

- **Basilico**

Preparazione. Per realizzare il crostino vegano ponete le fette di pane su una leccarda rivestita con carta da forno, conditele con l'olio di oliva e l'origano e quindi tostatele in forno già caldo per 5 minuti a 240° in modalità grill.

Occupatevi ora del paté da spalmare sul crostino: tagliate a cubetti il tofu, tenetene da parte alcuni cubetti per decorare i crostini e ponete il resto in un mixer. Aggiungete quindi i pistacchi, le foglie di basilico e 1/3 dell'olio d'oliva previsto dalla ricetta e cominciate a frullare a più riprese per amalgamare gli ingredienti, Infine versate la dose restante di olio di oliva, regolate di sale e frullate ancora, sempre a intermittenza, per ottenere un composto omogeneo e cremoso.

Lavate e spuntate le carote e quindi pelatele, sempre lavorando con il pelapatate ritagliate delle strisce sottili. Sovrapponete le strisce di carote, quindi ripiegatele in due parti e infine riducetele a striscioline molto sottili.

Sciacquate i pomodorini gialli e divideteli in spicchi. Tutto è pronto per comporre il crostino vegano: spalmate sui crostini il paté di tofu e pistacchi adagiatevi sopra uno strato di carote a julienne, i germogli di barbabietola rossa e poi i pomodorini gialli e i cubetti di tofu che avete tenuto da parte. Terminate con le olive taggiasche e le foglioline di basilico. Condite con un filo d'olio e sale. Infine tagliate a metà i crostini. Il vostro crostino vegano è pronto per essere servito!

Colore
e sapore

Supplì alla carbonara

RICETTA PER 10 PEZZI

Preparazione
40 minuti

Cottura
40 minuti

INGREDIENTI

- **Riso Carnaroli** 500 g
- **Acqua** 1.1 l
- **Guanciale** 400 g
- **Sale grosso**

PER LA CREMA DI UOVA

- **Tuorli** 6
- **Uova** 2
- **Pecorino romano** 60 g
- **Parmigiano Reggiano DOP** 40 g
- **Pepe nero**

PER IMPANARE E FRIGGERE

- **Uova** 4
- **Pangrattato** 150 g
- **Panko** 100 g
- **Olio di semi di arachide**

Preparazione. Per realizzare i supplì alla carbonara per prima cosa privatc il guanciale della cotenna e tagliatelo a cubetti.
Versatelo in una padella ben calda e rosolatelo a fuoco medio per una decina di minuti, mescolando ogni tanto e facendo attenzione a non bruciarlo. Una volta pronto, scolate il guanciale e tenete da parte il grasso rilasciato durante la cottura.

Mettete sul fuoco una pentola con l'acqua per cuocere il riso, aggiungete poco sale grosso e portate a bollore.
Versate il riso e cuocete per circa 15 minuti, mescolando spesso per evitare che si attacchi. Mentre il riso cuoce preparate la crema di uova: versate le uova e i tuorli in una ciotola, poi unite il Parmigiano reggiano DOP e il Pecorino. Pepate e aggiungete a filo il grasso del guanciale mentre frullate con un mixer a immersione; in alternativa potete usare una frusta a mano. Dovrete ottenere un composto liscio e omogeneo.

Trascorso il tempo di cottura del riso verificate che abbia assorbito tutta l'acqua, quindi unite il guanciale rosolato e il composto di uova. Mescolate bene per amalgamare il tutto e aggiustate eventualmente di sale, poi trasferite il riso condito su una leccarda da forno e lasciate raffreddare a temperatura ambiente. Coprite quindi con pellicola e raffreddate ulteriormente nel frigorifero per circa 12 ore.

Con le mani inumidite prelevate il riso in porzioni di circa 100 g l'una. Formate i supplì compattandoli bene per ottenere una forma cilindrica; con queste dosi ne otterrete una decina. Dopo aver formato i supplì fate la doppia panatura: passate un supplì per volta prima nelle uova sbattute e poi nel pangrattato e poi ripetete l'operazione; infine ricopritei supplì con il panko e adagiateli man mano in un vassoio.

Scaldate l'olio di semi fino alla temperatura di 170°, poi immergete 1 o 2 supplì per volta e friggete per 2 minuti, avendo cura che non si appoggino sul fondo, così da ottenere una doratura uniforme. Scolate e trasferite i supplì alla carbonara su carta per fritti. Servite subito!

Blinis di mais con avocado e pomodorini arrosto

RICETTA PER 20 PEZZI

Preparazione
20 minuti

Cottura
50 minuti

INGREDIENTI

- **Farina di mais fioretto** 150 g
- **Farina 00** 20 g
- **Lievito istantaneo per preparazioni salate** 5 g
- **Latte intero** 160 g
- **Uova** 60 g
- **Albumi** 35 g
- **Olio extravergine**
- **Sale fino**

PER FARCIRE

- **Pomodorini ciliegino** 350 g
- **Olio extravergine**
- **Avocado** 1
- **Skyr** 450 g
- **Sale fino**
- **Succo di limone** mezzo
- **Pepe bianco**
- **Origano**
- **Origano**

Preparazione. Per i blinis di mais con skyr, avocado e pomodorini al forno versate in una ciotola la farina di mais e quella 00, unite il lievito istantaneo e versate il latte a filo mescolando con una frusta. Poi separate il tuorlo dall'albume e aggiungete il tuorlo nell'impasto. Mescolate con cura e poi unite il sale e l'olio mescolando per incorporare gli ingredienti. Coprite con pellicola e lasciate a temperatura di 26° per circa 90 minuti.

Occupatevi dei pomodorini: prendete i grappoli senza staccare i pomodorini e lavate tutto sotto acqua corrente. Sistemateli su una teglia foderata con carta da forno, condite con l'olio, l'origano secco e sale a piacere. Cuoceteli nel forno statico già caldo a 200° per 40 minuti. Trascorso il tempo di cottura sfornate i pomodorini e lasciateli raffreddare.

Prendete l'impasto riposato. Montate a neve con le fruste elettriche l'albume tenuto da parte assieme ad altri 35 g di albume, poi versate poco per volta gli albumi montati amalgamando con movimenti dal basso verso l'alto. Una volta pronto l'impasto, cuocete i blinis: scaldate e ungete con pochissimo olio una padella piatta (potete aiutarvi con carta da cucina per spargere l'olio sulla superficie). Versate qualche mestolo di impasto per creare dei dischetti di circa 6 cm di diametro e cuocete a fuoco medio-basso. Una volta che la base sarà dorata, girateli delicatamente per cuocerli anche dall'altro lato. Proseguite in questo modo con tutti e una volta cotti adagiateli in un piatto da portata. Con queste dosi otterrete circa 20 blinis.

Dividete a metà un avocado ed eliminate il nocciolo. Pelate l'avocado e poi dividete la polpa a dadini. Versatela in una ciotola e spremete il succo di un limone filtrandolo con un colino; questo impedirà che la polpa si ossidi. Condite con un filo d'olio e pepe bianco a piacere. Potete decorare ciascun blinis di mais con un cucchiaio di skyr, dadini di avocado e pomodorini arrosto. I vostri blinis di mais con skyr, avocado e pomodorini arrosto sono pronti per essere serviti.

Bocconcini di pane con tonno e avocado

RICETTA PER 3 PERSONE

Preparazione
20 minuti

Cottura
6 minuti

INGREDIENTI

- **Tonno sott'olio** 104 g
- **Baguette** 2
- **Olio extravergine** 4 cucchiaini
- **Asiago** 120 g
- **Avocado** 165 g
- **Pomodori secchi** 30 g
- **Senape** 2 cucchiaini

Preparazione. Per i bocconcini di pane con tonno e avocado tagliate a fette sottili l'asiago, poi riducete a metà l'avocado, eliminate il nocciolo e con un cucchiaino estraete la polpa. Tagliatela a fettine. Dividete a metà le baguette e conditele con un filo di olio di oliva.

Tostate il pane su una griglia calda per 2 minuti dalla parte della mollica e 1 minuto circa dalla parte esterna. Trasferitelo su un tagliere o un piatto da portata e spalmate una delle due metà con la senape,

Adagiate le fettine di formaggio e distribuite i bocconcini di tonno sgocciolato. Insaporite con i pomodori sott'olio scolati e le fettine di avocado. Richiudete con l'altra metà del filoncino e tagliate diagonalmente in tre parti uguali il filoncino farcito, servite subito i vostri bocconcini di pane con tonno e avocado.

Bocconcini di salmone speziato croccante

RICETTA PER 8 PERSONE

Preparazione
15 minuti

Cottura
10 minuti

INGREDIENTI

- **Salmone** 800 g
- **Farina di mais giallo** 20 g
- **Pangrattato** 30 g
- **Granella di pistacchi** 10 g
- **Senape gialla in polvere** 3 g
- **Pepe bianco** 1 pizzico
- **Paprika affumicata** 3 g
- **Curry** 3 g

PER LA FINTA MAIONESE

- **Latte di soia** 50 g
- **Olio di semi** 100 g
- **Sale fino**
- **Pepe nero** 1 pizzico
- **Succo d'arancia** 15 g
- **Scorza d'arancia** 1

Preparazione. Per preparare i bocconcini di salmone speziato croccante iniziate a realizzare la panatura. Versate il pangrattato e la farina di mais in una ciotola; unite quindi il pepe bianco macinato, la senape in polvere, la paprika e la granella di pistacchi. Aggiungete il sale e mescolate. Unite la scorza del limone grattugiata finemente e il curry. Mescolate e tenete da parte.

Prendete il filetto di salmone, estraete eventuali lische ed eliminate la pelle se presente. Tagliatelo a fette larghe circa 3 cm, quindi dividete ogni fetta a metà, in modo da ottenere dei triangoli. Una volta terminati i bocconcini trasferiteli in una ciotolina e conditeli con sale, olio e pepe. Amalgamate gli ingredienti e far si che ogni pezzetto di salmone sia ben unto, in modo da permettere alla panatura di aderire perfettamente.

Posizionate ogni bocconcino di salmone all'interno della ciotola con la panatura, quindi giratelo al suo interno in modo da impanarlo su tutti i lati. Adagiate i triangolini su una leccarda foderata con carta forno e proseguite in questo modo fino a terminare tutti i pezzi. Cuocete in forno statico caldo a 180° per 8-10 minuti (per il forno ventilato cuocete a 160° circa 6 minuti).

Occupatevi della finta maionese. Versate l'olio di semi nel bicchiere di un mixer ad immersione e aggiungete il succo d'arancia filtrato. Unite il latte di soia e frullate fino a ottenere una maionese cremosa e trasferitela in una ciotolina. Aggiungete la scorza di arancia e mescolate per amalgamare il tutto. Una volta sfornati i vostri bocconcini di salmone speziato e croccante serviteli ben caldi accompagnandoli con la finta maionese all'arancia.

Bruschetta con fichi e crudo dolce

RICETTA PER 4 BRUSCHETTE

Preparazione
10 minuti

Cottura
5 minuti

INGREDIENTI

- **Pagnotta** 200 g
- **Fichi** 200 g
- **Prosciutto crudo** 100 g
- **Robiola** 200 g
- **Erba cipollina** 5 fili
- **Miele di acacia** 20 g
- **Sale fino**
- **Pepe nero**

Preparazione. Per la bruschetta con fichi e crudo dolce tagliate la pagnotta di pane ottenendone 4 fette di eguale spessore. Scaldate una griglia e tostate il pane alcuni minuti per ciascun lato. Tenete le bruschette da parte.

Dedicatevi alla crema di formaggio. Sciacquate l'erba cipollina e tritatela finemente. Unitela in una ciotola alla robiola e amalgamate. Regolate sale, pepe e tenete da parte.

Sciacquate i fichi, tagliateli a metà e poi ogni metà in tre parti. Spennellateli con il miele su tutta la superficie. Disponeteli sulla griglia ben calda e cuoceteli alcuni secondi per lato avendo cura di girarli con le pinze da cucina.

Per comporre le bruschette prendete una fetta di pane, spalmatevi la crema di formaggio. Poi adagiate 2 fettine di prosciutto crudo al centro della fetta e intorno le fettine di fico. Ripetete l'operazione per le altre fette. La vostra bruschetta con fichi e crudo è pronta per essere servita!

Veloce
e golosa

Bruschette brunch

RICETTA PER 4 PERSONE

Preparazione
30 minuti

Cottura
15 minuti

INGREDIENTI PER 8 BRUSCHETTE

- **Avocado** 340 g
- **Pane** 1
- **Succo di limone**
- **Peperoncino fresco** 1
- **Pomodorini ciliegino** 90 g
- **Cipollotto fresco** 150 g
- **Uova** 3
- **Olio extravergine** 40 g
- **Pepe nero**
- **Sale fino**

Preparazione. Per le bruschette brunch iniziate pulendo i cipollotti: tagliate via la parte verde, dividete a metà ciascun cipollotto e poi tagliate ogni metà in 3 parti. In una padella scaldate un filo di olio di oliva, versate i cipollotti, salate, pepate e stufateli per 6-7 minuti. Teneteli da parte.
Lavate i pomodorini (ve ne serviranno 8), divideteli a metà, conditeli con olio sale e pepe arrostiteli nella stessa padella in cui avete fatto rosolare i cipollotti. Poneteli quindi in una ciotola. Tagliate il peperoncino fresco, a metà, estraete i semini, affettatelo sottilmente e tenete da parte.

Sbattete le uova in una ciotola con sale e pepe. Scaldate un filo d'olio in una padella e versateci le uova sbattute, cuocete a fuoco moderato per 2 minuti e poi mescolate per strapazzarle. Quando inizieranno a rapprendersi, potete anche spegnere il fuoco: il calore della padella sarà sufficiente a proseguire la cottura. Una volta che saranno pronte, dovranno risultare non troppo liquide ma nemmeno avere una consistenza troppo cotta: dovranno avere un colore omogeneo, una consistenza morbida e leggermente granulosa. Infine trasferitele in una ciotola.

Tagliate il pane a fette di 2 cm circa di spessore. Poi ungete una piastra con poco olio e, quando sarà ben calda, tostate le fettine di pane per 2 minuti per lato. Per finire, occupatevi dell'avocado: dividetelo a metà, estraete con un coltello il nocciolo e intagliate la polpa con incisioni orizzontali e verticali, questo vi permetterà di estrarre la polpa con facilità utilizzando un cucchiaino. Raccogliete la polpa sopra un tagliere, conditela col succo di limone per evitare che annerisca e tritatela finemente con un coltello, cercando di ottenere una crema spalmando il trito appiattendo la lama sul tagliere.

Per comporre la bruschetta brunch prendete una fetta di pane tostato e spalmatela con la crema di avocado. Poi distribuite le uova strapazzate, i pomodorini arrostiti e i cipollotti stufati. Terminate aromatizzando con le fettine di peperoncino. Le vostre bruschette brunch sono pronte per essere portate in tavola.

Caviale di zucchine con crema di gorgonzola

RICETTA PER 4 PERSONE

Preparazione
15 minuti

Cottura
10 minuti

INGREDIENTI PER 4 BICCHIERINI DA 90 G L'UNO

- **Zucchine bianche** 300 g
- **Gorgonzola** 100 g
- **Formaggio fresco spalmabile** 50 g
- **Scalogno** 10 g
- **Basilico** 3 g
- **Timo** 1 pizzico
- **Olio extravergine** 20 g
- **Sale fino**
- **Pepe nero**

PER DECORARE

- **Timo**
- **Basilico**
- **Pomodorini ciliegino** 2

Preparazione. Per il caviale di zucchine con crema di gorgonzola cominciate tagliando il gorgonzola grossolanamente. Trasferitelo nel bicchiere del mixer insieme al formaggio cremoso, regolate sale, pepe e frullate per ottenere una crema liscia e omogenea. Tenete la crema di gorgonzola da parte

Per il caviale tagliate le zucchine a rondelle sottili e tritate lo scalogno. In una padella antiaderente scaldate l'olio, aggiungete lo scalogno e lasciatelo stufare dolcemente per 5 minuti, poi unite le zucchine e il timo. Regolate sale e pepe e continuate a cuocere a fuoco dolce per almeno 10 minuti. Spegnete il fuoco e fate raffreddare. Trasferite poi le zucchine nel mixer e frullatele grossolanamente. Nersate il caviale di zucchine ottenuto in una ciotola e profumate con qualche foglia di basilico.

Distribuite la crema di gorgonzola e il caviale di zucchine in 2 sac-à-poche. Riempite 4 bicchierini fino a metà della capienza con circa 60 g di caviale di zucchine e poi aggiungete circa 30 g di crema di gorgonzola per completare. Decorate i bicchierini con il timo, il basilico e i pomodorini: il vostro caviale di zucchine con crema di gorgonzola è pronto!

Chutney d'albicocche

RICETTA PER 800 G

Preparazione
20 minuti

Cottura
70 minuti

INGREDIENTI PER 800 G

- **Albicocche** 1 kg
- **Zucchero integrale di canna** 250 g
- **Cipollotti rossi** 150 g
- **Aceto di riso** 50 g
- **Peperoncini Jalapeno** 1

Preparazione. Per il chutney di albicocche lavate le albicocche, poi asciugatele, tagliatele a metà ed eliminate il nocciolo. Raccogliete le albicocche denocciolate in una ciotola e tenete da parte. Mondate il cipollotto e affettatelo. Eliminate il picciolo del peperoncino, tagliatelo a metà nel senso della lunghezza estraete i semini interni con un coltello. Poi tritatelo.

Versate in un tegame capiente le albicocche, il cipollotto, il peperoncino, l'aceto di riso e per ultimo lo zucchero di canna. Coprite col coperchio e cuocete a fiamma vivace finché non arriverà al bollore; a quel punto abbassate la fiamma e proseguite la cottura per circa 1 ora oppure fino a quando il composto avrà raggiunto la temperatura do 108°.

Il chutney è pronto: per consumarlo subito accompagnato da pane e formaggio, lasciatelo raffreddare e poi distribuitelo nei vasetti. Per conservarlo più a lungo, trasferitelo ancora caldo nei vasetti precedentemente sanificati, riempite i contenitori fino a 1-2 centimetri dal bordo, chiudeteli con i loro coperchi e infine lasciateli raffreddare capovolti.

Ciambella salata al forno

RICETTA PER 8 PERSONE

Preparazione
20 minuti

Cottura
50 minuti

INGREDIENTI

- **Farina 00** 300 g
- **Uova** 4
- **Zucchine** 150 g
- **Porri** 50 g
- **Salame** 100 g
- **Olio extravergine** 80 g
- **Latte intero** 130 g
- **Lievito istantaneo per preparazioni salate** 15 g
- **Emmentaler** 150 g
- **Timo**
- **Sale fino** 3 g

Preparazione. Per la ciambella salata tagliate il salame e il formaggio a cubetti di circa 1 cm, poi mondate le zucchine e tagliate anche queste a cubetti di 1 cm. Private il porro della parte verde e della base, quindi togliete il primo rivestimento e affettatelo sottile.

Unite in una ciotola capiente le uova, il sale, il latte e l'olio. Mescolate con una frusta e profumate col timo. Incorporate la farina, il lievito istantaneo e mescolate con la frusta. Aggiungete le verdure preparate e completate con salame e formaggio, mescolate quindi con una spatola e tenete da parte.

Oliate e infarinate uno stampo a ciambella da 24 cm di diametro e alto 10 cm. Versate l'impasto e livellate la superficie con 1 cucchiaio. Cuocete a 180° in forno statico preriscaldato per 50-55 minuti e comunque sino a completa cottura e doratura. Sfornate la ciambella salata e lasciatela intiepidire prima di sformala e servirla a fette.

Rustico
irresistibile

Ciambelle salate veloci

RICETTA PER 4 PEZZI

 Preparazione
20 minuti

 Cottura
25 minuti

INGREDIENTI

- **Farina 00** 250 g
- **Acqua** 125 g
- **Lievito istantaneo per preparazioni salate** 6 g
- **Olio extravergine** 10 g
- **Sale fino** 1 cucchiaino

PER IL RIPIENO

- **Carote** 100 g
- **Zucchine** 100 g
- **Fontina** 100 g
- **Prosciutto cotto** 100 g

PER SPENNELLARE

- **Panna fresca liquida**

Preparazione. Per le ciambelle salate veloci, come prima cosa iniziate a fare l'impasto. Unite in una ciotola la farina, il sale e il lievito istantaneo; aggiungete l'olio e l'acqua a temperatura ambiente.

Iniziate a lavorare con le mani fino a ottenere un composto omogeneo, poi trasferitelo su un piano e impastate fino a che risulterà liscio. Coprite con un canovaccio e lasciate riposare per circa 10 minuti. Tagliate la fontina a dadini. Poi pelate la carota e, sempre con il pelaverdure, ricavate delle fettine sottili. Fate la stessa cosa con le zucchine, senza pelarle.

Riprendete l'impasto e dividetelo in 4 porzioni da 100 g l'una. A questo punto stendete ciascuna pallina fino a ottenere un ovale spesso circa 3 mm. Posizionate un poco di prosciutto, le fettine di zucchine, le carote e i cubetti di fontina. Sollevate delicatamente la parte davanti a voi e arrotolatela. Poi unite i due lembi esterni per formare una ciambellina e pressate con le dita per unirli.

Posizionate le ciambelline in una leccarda foderata con carta forno e spennellate la superficie con un po' di panna fresca. A questo punto cuocete in forno statico preriscaldato a 190° per circa 25 minuti nel ripiano centrale. Quando saranno ben dorate sfornatele e gustatele ancora calde!

Cornetti di pizza

RICETTA PER 16 PEZZI

Preparazione
60 minuti

Cottura
20 minuti

INGREDIENTI

IMPASTO PER 16 CORNETTI

- **Farina 00 350 g**
- **Semola di grano duro rimacinata** 150 g
- **Acqua** 270 g
- **Olio extravergine d'oliva** 15 g
- **Sale fino** 10 g
- **Lievito di birra fresco** 5 g

PER IL RIPIENO

- **Mozzarella** 160 g
- **Passata di pomodoro** 80 g
- **Olio extravergine d'oliva** q.b.
- **Sale fino** q.b.

PER UNGERE LA CIOTOLA

- **Olio extravergine** 15 g

PER FRIGGERE

- **Olio di semi di arachide**

Preparazione. Per i cornetti pizza inizia dall' l'impasto: versate le 2 farine in una ciotola capiente, aggiungete il lievito sbriciolato e tutta l'acqua. Mescolate con le manio con un mestolo per amalgamare. Unite sale, olio e iniziate a impastare.

Trasferite l'impasto sul piano di lavoro e continuate a lavorare il tutto per circa 10 minuti fino ad ottenere un panetto liscio e omogeneo. Adagiatelo in una ciotola leggermente oliata, coprite con pellicola e lasciate lievitare per circa 3 ore e 30 minuti e comunque fino al raddoppio del volume. Nel frattempo potete tagliare la mozzarella a striscioline. Trascorso il tempo di lievitazione, trasferite l'impasto sul piano di lavoro leggermente infarinato e schiacciatelo leggermente con le mani.

Poi stendetelo col mattarello per formare un rettangolo spesso 1 cm. Portate uno dei lati corti verso il centro, poi fate la stessa cosa con l'altro lato facendo combaciare i margini e ripiegate il rettangolo a metà: in questo modo avete ottenuto una piega a 4. Stendete nuovamente l'impasto per formare un rettangolo, questa volta dello spessore di 2 cm. Dividete il rettangolo a metà per il lungo e ricavate da ciascuna metà 8 triangoli, per un totale di 16.

Allargate e tirate leggermente ciascun triangolo, poi spalmate la superficie con la passata di pomodoro condita con sale e olio e aggiungete qualche strisciolina di mozzarella. Arrotolate il triangolo partendo dalla base fino alla punta, poi posizionateli con la chiusura rivolta verso il basso in un vassoio foderato con carta forno. Coprite con pellicola oppure con un altro vassoio e lasciate lievitare ancora per un'ora.

Trascorso il tempo scaldate l'olio di semi fino alla temperatura di 160°. Intanto ritagliate la carta forno intorno a ogni cornetto, in questo modo sarà più facile farli scivolare nell'olio caldo. Friggete 1-2 cornetti per volta per circa 3 minuti e trasferiteli su carta assorbente. I cornetti di pizza sono pronti per essere gustati!

Crocchette di patate

RICETTA 30 CROCCHETTE

Preparazione
45 minuti

Cottura
50 minuti

INGREDIENTI

PER 30 CROCCHETTE

- **Patate rosse** 1 kg
- **Tuorli** 30 g (2 medi)
- **Noce moscata**
- **Pepe nero.**
- **Sale fino**
- **Parmigiano Reggiano DOP** 100 g

PER IMPANARE

- **Uova** 130 g
- **Pangrattato**

PER FRIGGERE

- **Olio di semi di arachide**

Preparazione: Per le crocchette di patate lavate le patate sotto l'acqua corrente per togliere residui di terra. Lessatele senza sbucciarle in un tegame capiente versando acqua fino a coprirle: utilizzate patate della stessa dimensione così da uniformare la cottura. Ci vorranno circa 40 minuti se le bollite oppure la metà del tempo circa con una pentola a pressione. Una volta pronte, lasciatele leggermente intiepidire (giusto quello che servirà per poterle maneggiare) e poi sbucciatele.

Passatele in uno schiacciapatate per ottenere una purea mentre sono ancora calde. In una ciotolina a parte sbattete i tuorli con pepe e sale e poi aggiungeteli alla purea di patate. Aromatizzate con la noce moscata grattugiata e insaporite col formaggio grattugiato, mescolate con un cucchiaio per amalgamare fino a ottenere un composto morbido e asciutto.

Prendete una porzione d'impasto del peso di circa 35 g e formate le crocchette dando una forma a cilindro, con le due estremità leggermente schiacciate. Man mano che le formate adagiatele in un vassoio rivestito con carta da forno; con la dose indicata otterrete circa 30 crocchette. Dopo aver terminato l'impasto impanate le crocchette: preparate due ciotole una con le uova sbattute e l'altra con il pangrattato e passate le crocchette prima nell'uovo e poi nel pangrattato,

Adagiate le crocchette in un vassoio rivestito con carta da forno. Scaldate abbondante olio di arachidi in un tegame non troppo grande fino a raggiungere i 180-190° (si consiglia l'uso di un termometro da cucina per monitorare al meglio la temperatura) e poi tuffate nell'olio 3-4 crocchette alla volta per non abbassare la temperatura. Cuocetele rigirandole con una schiumarola fino a quando non saranno ben dorate su tutti i lati. Poi scolatele dell'olio in eccesso in un piatto foderato con carta assorbente. Servite le crocchette di patate ancora calde!

Crumble di verdure

RICETTA PER 6 BICCHIERINI

Preparazione
20 minuti

Cottura
20 minuti

INGREDIENTI

- **Peperoni rossi** 0.5
- **Peperoni gialli** 0.5
- **Carote** 1
- **Zucchine** 1
- **Cipollotto fresco** 2
- **Scorza di limone** 0.5
- **Acqua** 200 ml

PER LA CREMA DI PISELLI

- **Pisellini** 250 g
- **Yogurt greco** 150 g
- **Scorza di limone** 0.5
- **Aglio** 1 spicchio
- **Menta** 4 foglie
- **Olio extravergine**
- **Brodo vegetale**

PER IL CRUMBLE

- **Farina di mandorle** 20 g
- **Farina 00** 80 g
- **Burro** 100 g
- **Grana Padano DOP** 40 g
- **Rosmarino** 1 rametto
- **Sale fino**

Preparazione. Per il crumble di verdure sgranate i piselli, poi fate rosolare l'aglio in una padella con un filo d'olio extravergine e versate i piselli sgranati. Cuocete col coperchio 10 minuti circa, se serve, aggiungete 1 mestolo di brodo per non farli asciugare. Salate, pepate a piacere e poi prelevate 2 cucchiai di piselli interi da unire alle altre verdure.

Tagliate a metà i peperoni e poi riduceteli a listarelle sottili, spuntate le zucchine e tagliatele a dadini piccoli, fate lo stesso con le carote e poi riducete a listarelle sottili i cipollotti. A questo punto rosolate il cipollotto in padella con un filo d'olio, poi unite i peperoni rossi e gialli, le carote cuocete per 5-6 minuti. Poi versate l'acqua calda o il brodo vegetale e unite le zucchine a dadini e i 2 cucchiai di piselli tenuti da parte. Proseguite per altri 5 minuti e poi aggiustate sale, pepe e aromatizzate con la scorza di limone grattugiata e il rametto di rosmarino.

Occupatevi del crumble: versate nel mixer le farine, il grana grattugiato, il burro freddo a pezzetti,il rosmarino e una presa di sale, azionate le lame per pochi istanti: giusto il tempo necessario per creare un impasto sabbioso, distribuitelo uniformemente in una teglia rivestita con carta da forno e cuocete in forno statico a 160° per 15 minuti (o in forno ventilato a 140° per 10 minuti). A cottura ultimata, sfornate il crumble e lasciatelo raffreddare.

Preparate la crema di piselli: versate lo yogurt in un contenitore dal bordo alto con i piselli (se non lo gradite eliminate prima lo spicchio di aglio) e insaporite con la scorza del limone e le foglie di menta. Poi frullate con il mixer a immersione per ottenere un composto cremoso. Trasferite la crema in una sac-à-poche e versatene un primo strato nei bicchierini di vetro da dessert della capacità di 185 gr circa. Formate poi un secondo strato con le verdure e ultimate ricoprendo la superficie con il crumble salato. Il crumble di verdure è pronto, guarnitelo con un rametto di rosmarino e lasciatelo nel frigorifero fino al momento di servirlo.

Danubio di patate

RICETTA PER 18 PEZZI

Preparazione
20 minuti

Cottura
55 minuti

INGREDIENTI PER UNO STAMPO CON DIAMETRO INFERIORE DI 21 CM E DIAMETRO SUPERIORE DI 26 CM

- **Patate** 250 g
- **Farina 00** 350 g
- **Uova** 50 g
- **Lievito di birra fresco** 13 g
- **Olio di semi d'arachide** 10 g
- **Sale fino** 5 g

PER FARCIRE

- **Prosciutto cotto** 40 g
- **Provola** 30 g
- **Olive taggiasche** 18

PER GUARNIRE

- **Tuorli** 1
- **Latte intero** 10 g

PER LO STAMPO

- **Olio extravergine**

Preparazione. Per prima cosa ponete le patate in un tegame, insieme all'acqua e lasciatele bollire per 20-30 minuti. Quando saranno morbide, scolatele e pelatele, poi schiacciatele e lasciatele raffreddare. A questo punto versate la farina nella ciotola di una planetaria e aggiungete il lievito di birra leggermente sbriciolato. Unite poi le patate schiacciate e lavorate con il gancio fino a che non saranno ben amalgamati. Continuate a lavorare il composto e aggiungete il sale. Quando sarà ben compatto, incorporate l'olio di semi e impastate fino a che non sarà stato assorbito. Unite l'uovo e lavorate fino a ottenere un composto liscio; non preoccupatevi se è leggermente appiccicoso.

Trasferitelo sul piano spolverizzato con abbondante farina, lavoratelo per qualche istante e dategli una forma sferica. Riponete in una ciotola, coprite con pellicola per alimenti e fate per circa 50 minuti in un luogo asciutto, fino a che non sarà raddoppiato. Se la temperatura di casa dovesse essere troppo bassa riponetelo a lievitare in forno spento solo con la luce accesa.

Tagliate la provola a cubetti e tritate il prosciutto cotto con un coltello. Trasferite l'impasto su una spianatoia e dividetelo in porzioni di circa 38 grammi l'una: con queste dosi dovreste ottenerne 18. Modellate ogni porzione fra le mani per formare delle palline, schiacciate leggermente il centro e appiattitele con le dita. Farcite con poco prosciutto, un pezzetto di provola e 1 oliva.

Richiudete le palline, muovetele leggermente sul piano per ottenere una forma sferica regolare e man mano disponetele in uno stampo del diametro di 21 cm alla base e 26 cm in superficie, precedentemente unto con olio d'oliva (oppure burro). Lasciate dello spazio tra una pallina e un'altra perché continueranno a crescere. Una volta sistemata l'ultima pallina, fate lievitare per altri 30 minuti, fino a che saranno completamente unite.

Preriscaldate il forno a 180° in modalità statica, poi sbattete il tuorlo insieme al latte e utilizzatelo per spennellare la superficie del Danubio di patate. Cuocete nel forno statico preriscaldato a 180° per circa 25 minuti, sul ripiano basso, fino a doratura.

Fichi ripieni

RICETTA PER 4 FICHI

 Preparazione
10 minuti

 Cottura
no

INGREDIENTI

- **Fichi** 4
- **Prosciutto crudo** 80 g
- **Robiola** 80 g
- **Scorza di lime** 1
- **Melissa**
- **Olio extravergine** 10 g
- **Pepe nero**
- **Sale fino**

Preparazione Per per prima cosa lavate e asciugate delicatamente i fichi.
In una ciotola mischiate la robiola con le foglioline di melissa, l'olio di oliva, la scorza di lime, sale, pepe e lavorate il tutto con un cucchiaio fino a ottenere una crema liscia. Trasferitela in una sacca da pasticcere e tenete da parte.

Incidete una croce con il coltello sulla parte superiore dei fichi per dividerli in quattro parti e apriteli delicatamente come se fossero i petali di un fiore.

Disponete i fichi in un piatto da portata,poi spremete su ognuno un ciuffo di crema di robiola e adagiate una fettina di prosciutto arrotolata.

Terminate il piatto aromatizzando con le foglioline di melissa, una spolverata di pepe nero, altra scorza di lime e qualche goccia d'olio di oliva: i vostri fichi ripieni sono pronti per essere serviti!

Finger food anguria e caprino

RICETTA PER 20 PEZZI

 Preparazione
15 minuti

 Cottura
no

INGREDIENTI

- **Cocomero (anguria)** 200 g
- **Caprino** 160 g
- **Erba cipollina**
- **Sale fino**
- **Pepe nero**
- **Olio extravergine**

Preparazione. Iniziate dall'anguria baby bella fredda: ne serviranno in tutto circa 200 g, quindi tagliate via la calotta, realizzate fette spesse circa 3 cm e incidete dei tagli distanti circa 3 cm l'uno dall'altro.
Fate la stessa operazione nell'altro verso in modo da creare un reticolo.

Eliminate la parte bianca e verde e ottenete i vostri 20 cubetti, quindi con un piccolo scavino create un incavo in ciascun cubetto. Potete riutilizzare l'interno di scarto tuffandolo in una fresca macedonia.

Versate il formaggio caprino e l'olio extravergine in una ciotola; unite sale, pepe e l'erba cipollina tritata, prelevando la parte più verde e odorosa. Lavorate per amalgamare. Una volta ottenuta una crema omogenea, versatela in un sac-à-poche usa e getta, con bocchetta stellata da 6 mm.

Farcite ciascun cubetto di anguria con un ciuffetto di crema al caprino, spolverizzate a piacere con altra erba cipollina tritata e servite i vostri finger food anguria e caprino!

Focaccine al rosmarino e guanciale

RICETTA PER 18 FOCACCINE

Preparazione
30 minuti

Cottura
20 minuti

INGREDIENTI

- **Farina 0** 500 g
- **Lievito di birra fresco** 10 g
- **Acqua** 230 g
- **Latte intero** 100 g
- **Olio extravergine** 50 g
- **Zucchero** 15 g
- **Sale fino** 12 g
- **Guanciale** 120 g
- **Rosmarino** 1 rametto

Preparazione. Cominciare mescolando insieme l'acqua e il latte. Versate poi nella ciotola di una planetaria la farina, lo zucchero e il lievito sbriciolato. Iniziate a impastare a velocità medio bassa con il gancio inserendo i liquidi poco alla volta. Lavorate sempre a velocità bassa sino a che l'impasto risulterà liscio e omogeneo. Versate anche l'olio a filo, finché non sarà completamente assorbito. Alla fine aggiungete il sale e continuate a impastare per almeno 10 minuti. Con l'aiuto di un tarocco trasferite l'impasto su un piano infarinato. Date un paio di pieghe di rinforzo all'impasto, pirlatelo e trasferitelo in una ciotola precedentemente unta. Coprite con pellicola. Lasciate lievitare fino a che l'impasto sarà raddoppiato: ci vorranno circa 2 ore.

Quando l'impasto sarà pronto trasferitelo su un piano infarinato. Utilizzando il tarocco, tagliate dei pezzi di impasto da 50 g, pesandoli con la bilancia. Pirlate le palline di impasto, trasferitele su un vassoio unto, coprite con la pellicola e lasciatele lievitare per 20 minuti. Passato il tempo necessario, infarinate nuovamente il piano e stendete le palline appiattendole prima con le mani e passandole poi con un mattarello fino a ottenere dei dischi di circa 9 cm di diametro, spessi 1 cm.

Rivestite una teglia con carta forno e ungete leggermente la base con olio. Posizionate 6 focaccine per teglia e con le dita leggermente unte fate 4 buchi al centro di ogni focaccina. Ungete la superficie delle focaccine, aggiungete 5/6 cubetti di guanciale e qualche ago di rosmarino. Cuocete in forno statico preriscaldato a 200° per 20 minuti nel ripiano medio-basso. Quando saranno dorate e il guanciale risulterà croccante le focaccine saranno pronte. Sfornatele e gustatele!

Gamberi al cocco

RICETTA PER 4 PERSONE

Preparazione
20 minuti

Cottura
10 minuti

INGREDIENTI

- **Gamberi** 1 kg
- **Farina di riso** 150 g
- **Farina di cocco** 150 g
- **Uova** 3
- **Sale fino**

PER LE SALSE DI ACCOMPAGNAMENTO

- **Latte di soia** 100 g
- **Olio di semi di girasole** 200 g
- **Succo di lime** 10 g
- **Triplo concentrato di pomodoro** 10 g
- **Curry thai rosso** 5 g
- **Sale fino**

PER FRIGGERE

- **Olio di semi di arachide** 1 l

Preparazione. Iniziate dalla preparazione delle salse di accompagnamento. Nel bicchiere di un mixer versate l'olio di semi, il latte di soia, ed il succo del lime spremuto e filtrato. Aggiungete un pizzico di sale e frullate il tutto con un mixer a immersione fino a fare addensare il composto. Dividete la salsa così ottenuta in 3 ciotoline. Lasciatene una al naturale (sarà la vostra finta maionese) e aromatizzate le altre due.
In una aggiungete il concentrato di pomodoro, mescolando con un cucchiaino in modo da amalgamare bene il composto.
Passate a preparare la seconda salsa, versando nell'ultima ciotolina il curry thai rosso e amalgamate: le 3 salse sono pronte.

Dedicatevi alla pulizia dei gamberi (in alternativa utilizzate le mazzancolle): eliminate le teste esercitando una leggera pressione con le mani tra la testa e il corpo, dopodiché privateli delle zampette ed estraete le carni dal carapace, senza però staccare la coda. Eliminate il filetto nero, che si trova sul dorso, aiutandovi con uno stecchino o con la punta di un coltellino.

Munitevi di 3 teglie che disporrete una affianco all'altra: nella prima versate la farina di riso, nella seconda rompete e sbattete le uova e nella terza ponete la farina di cocco. Una volta sbattute, salate le uova e passate ogni gambero nella farina di riso. Dopo averli infarinati, immergete i gamberi nell'uovo sbattuto e infine passateli nella farina di cocco.

Versate l'olio di semi in una pentola dai bordi alti e fate scaldare fino a quando l'olio non sarà ben caldo e avrà raggiunto la temperatura di 170-180° (potete controllare con un termometro da cucina). Immergete i gamberi nell'olio bollente e lasciateli friggere per 1 minuto. Friggetene sempre pochi alla volta, in modo che l'olio mantenga una temperatura corretta. Quando saranno ben dorati, prelevate i gamberi con un pinza e lasciateli scolare in un vassoio ricoperto con carta assorbente, dopodiché trasferiteli in un piatto da portata. I vostri gamberi al cocco sono pronti per essere serviti ben caldi, accompagnati dalle salse preparate!

Croccante
e squisita

Hummus

RICETTAPER 4 PERSONE

 Preparazione
15 minuti

 Cottura
no

**INGREDIENTI
PER CIRCA 700 G
DI HUMMUS**

- **Ceci precotti** 500 g
- **Succo di limone** 90 g
- **Tahina** 70 g
- **Aglio** 1 spicchio
- **Olio extravergine** 50 g
- **Acqua**
- **Sale fino**

PER GUARNIRE

- **Paprika dolce**
- **Prezzemolo**
- **Olio extravergine**
- **Pepe nero**

PER CIRCA 140 G

DI TAHINA FATTA IN CASA

- **Semi di sesamo** 100 g
- **Olio di sesamo** 30 g
- **Acqua**
- **Sale fino**

Preparazione. Per prima cosa scolate e sciacquate i ceci precotti, poi trasferiteli in un mixer. Versate il succo di limone, la tahina e l'olio. Unite anche il sale e, se desiderate, uno spicchio di aglio schiacciato e privato dell'anima.

Azionate il mixer e frullate regolando la velocità e la durata a seconda del risultato desiderato, che potrà essere più liscio o più rustico.

Aggiungete 2-3 cucchiai di acqua per raggiungere la consistenza desiderata: al posto dell'acqua potete utilizzare ancora un po' di succo di limone, per accentuare la nota aspra, oppure di olio o tahina, per un risultato più ricco. Noi abbiamo optato per una crema dalla consistenza burrosa e leggera.

Trasferite l'hummus in una ciotola e guarnite con paprika a piacere, pepe, un filo d'olio e il prezzemolo tritato. Il vostro hummus è pronto per essere gustato!

Macaron caprese

RICETTA PER 35 MACARONS

Preparazione
20 minuti

Cottura
13 minuti

INGREDIENTI

- **Zucchero** 200 g
- **Acqua** 50 g
- **Zucchero a velo** 200 g
- **Farina di mandorle** 200 g
- **Albumi** 150 g
- **Coloranti alimentari**

PER LA CREMA DI FORMAGGI

- **Basilico** 45 g
- **Formaggio fresco spalmabile** 200 g
- **Mozzarella** 400 g
- **Pomodorini ciliegino** 100 g
- **Sale fino**
- **Pepe nero**

Preparazione. Cominciate dai gusci di meringa. Con un colino a maglie strette posto su di una ciotola setacciate lo zucchero a velo e la farina di mandorle. Unite 75 g di albumi e amalgamate con una spatola fino a ottenere un composto omogeneo.
Tenete da parte. Versate in una planetaria i 75 g di albumi rimasti. Azionate le fruste a velocità media e montate gli albumi a neve ferma. Sciogliete lo zucchero con l'acqua in un pentolino a fuoco dolce, mescolando per evitare la formazione di grumi. Scaldate fino alla temperatura di 118° (controllate con un termometro da cucina).

Versate lo sciroppo negli albumi montati a neve e continuate ad amalgamare con le fruste fino a quando gli albumi saranno montati a neve ferma e il composto sarà freddo. Arrestate la planetaria e versate il colorante giallo e rosso. Mescolate delicatamente con una spatola o con la planetaria a velocità bassa fino a ottenere un colore omogeneo senza smontare gli albumi.

Unite la meringa colorata al primo composto con farina di mandorle, albumi e zucchero a velo. Aiutatevi con una spatola ed effettuate un movimento dal basso verso l'alto per non smontare gli albumi. Trasferite il composto in una sac-à-poche con bocchetta liscia da 10 mm e create dei dischetti dal diametro di 2 cm su una leccarda foderata con carta forno, distanziando i dischetti almeno 2-3 cm: dovreste ottenere circa 70 gusci. Appiattiteli leggermente battendo con il palmo della mano sul fondo della leccarda oppure picchiettatando con delicatezza sul piano di lavoro. Cuocete in forno ventilato a 160° per 12-13 minuti (si sconsiglia di utilizzare il forno in modalità statica). Estraete la leccarda e lasciate raffreddare a temperatura ambiente.

Preparate la crema di formaggi. Tagliate i pomodorini a fettine e tenete da parte. Riducete la mozzarella a dadini di 1 cm e versatela in un mixer. Aggiustate sale e pepe. Unite il formaggio fresco spalmabile e frullate fino a ottenere un composto liscio e omogeneo, che andrete a versare in una ciotolina. Sciacquate il basilico, asciugatelo e tagliatelo alla julienne. Unitelo al composto di formaggi e mescolate con una spatola. Trasferite la crema di formaggi in una sac-à-poche con bocchetta liscia e versatela sulla parte piatta dei gusci di meringa. Adagiate sulla crema una fettina di pomodoro e richiudete con un secondo guscio di meringa. Ripetete l'operazione per tutti i gusci a disposizione fino a comporre i 35 macaron. I vostri macaron caprese sono pronti per essere serviti per un gustoso aperitivi!

Mini cheesecake salate con cipolle

RICETTA PER 8 PEZZI

Preparazione
50 minuti

Cottura
40 minuti

PER LA BASE (PER 8 MINI CHEESECAKE DEL DIAMETRO DI 8 CM)

- **Farina 00** 200 g
- **Ricotta vaccina** 100 g
- **Burro** 125 g
- **Uova** 1
- **Timo**
- **Sale fino**

PER LA CREMA DI RICOTTA

- **Ricotta vaccina** 690 g
- **Grana Padano DOP** 50 g
- **Panna fresca liquida** 100 g
- **Timo** 3 rametto
- **Olio extravergine**
- **Sale fino**
- **Pepe nero**

PER LE CIPOLLE CARAMELLATE

- **Cipolle rosse** 570 g
- **Zucchero di canna** 30 g
- **Acqua** 50 g
- **Olio extravergine**
- **Sale fino**

Preparazione. Per prima cosa impastate la frolla per la base: in una ciotola versate la farina e la ricotta, poi aggiungete l'uovo, qualche fogliolina di timo, sale e pepe. Impastate con le mani per ottenere un composto omogeneo. Stendete l'impasto sul piano di lavoro fino a uno spessore di mezzo cm; non è necessario dare alla frolla una forma particolare. Trasferitela su una leccarda foderata con carta forno e cuocete in forno ventilato preriscaldato a 200° per circa 30 minuti.

Sciogliete il burro in un pentolino e tenete da parte. Trascorso il tempo di cottura della frolla, sfornate e lasciate raffreddare. Spezzate grossolanamente la frolla e trasferitela in un mixer, poi frullate per ridurla in briciole. Versatele briciole in una ciotola e aggiungete il burro fuso intiepidito, poi mescolate con un cucchiaio o una marisa per amalgamare il composto. Ora foderate 8 coppapasta con la carta acetata e posizionateli in un vassoio coperto con carta forno. Distribuite il composto di frolla all'interno dei coppapasta e livellate schiacciando col dorso di un cucchiaino. Lasciate raffreddare le basi in frigorifero per circa 30 minuti.

Dedicatevi alla crema di ricotta: versate la ricotta in una ciotola e ammorbiditela con una frusta a mano, poi aggiungete l'olio, il sale e il pepe. Unite anche la panna, il Grana grattugiato e le foglioline di timo, poi amalgamate il tutto con la frusta. Se preferite, potete trasferire la crema in un sac-à-poche. Riprendete le basi dal frigorifero e suddividete la crema nei coppapasta, livellando la superficie col dorso di un cucchiaino. Fate rassodare in frigo per almeno 2 ore, coperte con pellicola.

Preparate le cipolle caramellate: mondate e tagliate le cipolle rosse a fettine sottili. Cuocete le cipolle in una padella con un filo d'olio a fuoco medio-basso per circa 5-7 minuti, poi aggiungete lo zucchero di canna e l'acqua e proseguite la cottura per altri 5-6 minuti. Una volta caramellate, lasciate intiepidire. Trascorso il tempo di rassodamento, sformate le cheesecake delicatamente e guarnite con un ciuffo di cipolle caramellate e qualche fogliolina di timo. Le vostre mini cheesecake salate con cipolle sono pronte per essere servite!

Muffin salati con piselli e prosciutto

RICETTA PER 12 PEZZI

 Preparazione
25 minuti

 Cottura
40 minuti

INGREDIENTI

- **Pisellini** 200 g
- **Prosciutto cotto** 100 g
- **Farina 00** 200 g
- **Latte intero** 100 ml
- **Uova** 170 g
- **Prezzemolo** 1 ciuffo
- **Olio extravergine**
- **Pecorino** 100 g
- **Lievito istantaneo per preparazioni salate** 10 g
- **Sale fino**
- **Pepe nero**
- **Olio di semi** 100 ml

Preparazione. Per realizzare i muffin salati con piselli e prosciutto iniziate a grattugiare il pecorino, quindi tagliate a cubetti il prosciutto cotto e fatelo saltare in padella a fuoco a medio per circa 10 minuti. Una volta che sarà ben rosolato spegnete il fuoco.

Scaldate un filo di olio in una padella e versate i piselli. Cuocete i piselli per 2-3 minuti, dovranno rimanere croccanti, a cottura ultimata salate e pepate. Lavate, asciugate il prezzemolo e tritatelo finemente al coltello. Ora versate le uova in una ciotola, iniziate a sbatterle con la frusta, quindi versate a filo il latte continuando a mescolare. Una volta che il composto risulterà amalgamato, salate e versate la farina e il lievito poco alla volta mescolando sempre con la frusta, fino a quando non si saranno completamente incorporati.

Unite il prosciutto a cubetti, il pecorino grattugiato, i piselli e il prezzemolo tritato. Versate anche l'olio di semi e mescolate delicatamente l'impasto cercando di non schiacciare i piselli. Trasferite il composto in una sac-à-poche senza bocchetta

Adagiate i pirottini di carta in una teglia da 12 muffin, quindi spremete l'impasto nei pirottini, riempiendoli per 2/3. Cuocete i muffin a 180° per 30 minuti o fino a quando non saranno dorati in superficie. A cottura ultimata, sfornate i muffin salati con piselli e prosciutto, lasciateli intiepidire prima di servirli.

Nachos

RICETTA PER 6 PERSONE

Preparazione
50 minuti

Cottura
30 minuti

PER L'IMPASTO (PER 5 TORTILLAS DEL DIAMETRO DI 12 CM)

- **Farina di mais giallo** 250 g
- **Acqua** 250 g
- **Sale fino**

PER FRIGGERE

- **Olio di semi di arachide** 150 g

PER CUOCERE AL FORNO

- **Olio di semi di arachide**

PER I NACHOS AL FORMAGGIO

- **Cheddar** 250 g
- **Peperoncini Jalapeno** 2

Preparazione. Per realizzare i nachos iniziate dalla preparazione delle tortillas: versate la farina di mais precotta in una ciotola insieme al sale e all'acqua tiepida, poi mescolate con un cucchiaio. Continuate ad amalgamare gli ingredienti nella ciotola con le mani, poi trasferite il composto sul piano di lavoro e impastate fino a ottenere una consistenza liscia e omogenea.

Ricavate dall'impasto in 5 porzioni da circa 100 g l'una, date a ciascun panetto una forma rotonda e avvolgeteli nella pellicola. Lasciate riposare a temperatura ambiente per 5 minuti. Trascorso questo tempo mettete il primo panetto su un foglio di carta forno e appiattitelo con le mani, poi coprite con un altro foglio di carta forno e stendete con il mattarello fino a formare una sfoglia molto sottile. Non preoccupatevi se tenderà a rompersi, potete riutilizzare gli scarti avendo cura di coprire l'impasto nell'attesa per non farlo seccare. Coppate la sfoglia con un coppapasta o una ciotola del diametro di 12 cm.

Dividete il disco di sfoglia prima in quarti e poi in ottavi così da ottenere 8 triangolini uguali. Sistemate i triangolini su un vassoio foderato con carta forno e procedete nello stesso modo per stendere anche gli altri panetti, avendo sempre cura di tenere coperto l'impasto che non state lavorando. Potete sovrapporre i triangolini sul vassoio man mano che li ritagliate.

Per friggere: in un'ampia padella scaldate un dito di olio di semi fino alla temperatura di 180°, poi adagiate pochi triangolini per volta. Dopo un paio di minuti girateli con una schiumarola e friggete per altri 2 minuti. Scolate i nachos su carta per fritti e lasciate raffreddare completamente. A questo punto i nachos possono essere gustati da soli oppure conditi!

Per cuocere i nachos al forno sistemate i triangolini di mais su una leccarda foderata con carta forno, poi spennellateli con dell'olio di semi di arachidi. Cuocete in forno ventilato preriscaldato a 190° per 13 minuti, poi sfornate e lasciate raffreddare. I nachos al forno sono pronti per essere conditi!

Per i nachos al formaggio tritate finemente il cheddar e tagliate il peperoncino a rondelle. Distribuite i nachos in una teglia foderata con carta forno e guarnite con le rondelle di jalapeno.Cospargete uniformemente i nachos con il cheddar tritato. Preriscaldate il forno in modalità grill a 210° e infornate per 5 minuti oppure fino allo scioglimento del formaggio. Servite i vostri nachos al formaggio ancora caldi!

Pizzette quadrate di sfoglia

RICETTA PER 24 PEZZI

Preparazione
15 min

Cottura
20 minuti

INGREDIENTI

- **Pasta Sfoglia** 230 g
- **Olio extravergine**

PER LE PIZZETTE CON LA MOZZARELLA

- **Passata di pomodoro** 50 g
- **Mozzarella** 50 g
- **Origano**

PER LE PIZZETTE CON I CAPPERI

- **Passata di pomodoro** 50 g
- **Capperi** 18
- **Acciughe sott'olio** 3

PER LE PIZZETTE CON LE OLIVE

- **Olive taggiasche** 12
- **Pomodori secchi sott'olio** 3
- **Maggiorana**

PER LE PIZZETTE AL FORMAGGIO

- **Formaggio fresco spalmabile** 100 g
- **Scorza di limone**
- **Timo**
- **Pepe nero**

Preparazione. Per le pizzette quadrate di sfoglia stendete il rotolo di pasta sfoglia e tagliatelo in quadrati di circa 3x3 cm con una rotella liscia: otterrete 24 pezzi. Trasferiteli su una leccarda foderata con carta forno e formate 4 file da 6 pizzette l'una.

Bucherellate le sfoglie con una forchetta e condite le prime 2 file con la passata di pomodoro. Aggiungete sulle sfoglie della prima fila dei cubetti di mozzarella e un pizzico di origano. Ora guarnite le sfoglie della seconda fila con i capperi e un pezzetto di acciuga.

Condite le sfoglie della terza fila con 2 olive e mezzo pomodoro secco. Per finire aggiungete un ciuffetto di formaggio spalmabile sulle sfoglie della quarta fila e grattugiate della scorza di limone. Aromatizzate con una macinata di pepe e foglioline di timo. Condite tutte le sfoglie con un filo d'olio.

Cuocete in forno statico preriscaldato a 200° per 20 minuti. Quando saranno dorate, sfornate le pizzette e guarnite quelle con le olive con qualche fogliolina di maggiorana e quelle con la mozzarella con altro origano. Lasciate intiepidire e servite le vostre pizzette quadrate di sfoglia !

Quiche di zucchine trombetta

RICETTA PER 8 PERSONE

Preparazione
20 minuti

Cottura
70 minuti

INGREDIENTI PER LA PASTA BRISÉ (PER UNO STAMPO DI 28 CM DI DIAMETRO)

- **Burro** 100 g
- **Farina 00** 200 g
- **Acqua** 50 g
- **Sale fino**

PER IL RIPIENO

- **Zucchine trombetta** 600 g
- **Porri** 50 g
- **Ricotta vaccina** 300 g
- **Grana Padano DOP** 100 g
- **Panna fresca liquida** 200 g
- **Uova** 160 g
- **Maggiorana** 3 rametto
- **Olio extravergine**
- **Sale fino**
- **Pepe nero**

PER LO STAMPO

- **Burro**
- **Farina 00**

Preparazione. Per prima cosa preparate la pasta brisé: versate la farina in un mixer dotato di lame d'acciaio, aggiungete il burro freddo di frigo e il sale e chiudete con il coperchio, poi unite l'acqua fredda a filo mentre il mixer è in funzione. Quando gli ingredienti si saranno compattati, trasferite il composto sul piano da lavoro e lavoratelo qualche istante per formare un panetto. Avvolgetelo nella pellicola e mettetelo in frigorifero a riposare per almeno un'ora.

Occupatevi del ripieno: lavate le zucchine trombetta e tagliatele a rondelle piuttosto sottili. Mondate il porro e affettatelo a rondelle molto sottili. Ora scaldate un filo d'olio in una padella, aggiungete il porro e soffriggete per circa 2 minuti a fuoco medio-alto, mescolando spesso, poi unite le zucchine. Cuocetele per circa 10 minuti, sempre a fuoco medio-alto, sempre mescolando spesso, poi spegnete e lasciate raffreddare. In una ciotola unite la ricotta e la panna, aggiungete il Grana Padano grattugiato e le uova e mescolate con una frusta. Salate e pepate, poi unite le zucchine intiepidite e mescolate per incorporarle al composto. Infine aggiungete anche le foglioline di maggiorana.

Trascorso il tempo di raffreddamento della pasta brisé, riprendete il panetto dal frigo e stendetelo fino a ottenere uno spessore di circa mezzo centimetro. Poi imburrate e infarinate uno stampo tondo del diametro di 28 cm e adagiate all'interno la sfoglia di pasta brisé. Bucherellate la base con i rebbi di una forchetta, e versate all'interno il composto di ricotta e zucchine, livellatelo quindi con una spatola.

Cuocete in forno statico preriscaldato a 200° per 55-60 minuti circa, posizionando lo stampo sul ripiano in basso. Trascorso il tempo di cottura, sfornate la vostra quiche di zucchine trombetta e lasciatela intiepidire prima di servirla e gustarla!

Rotolini di zucchine con crudo e robiola

RICETTA PER 12 PEZZI

Preparazione
10 minuti

Cottura
10 minuti

INGREDIENTI

- **Zucchine** 2
- **Robiola** 100 g
- **Prosciutto crudo** 120 g
- **Erba cipollina**
- **Pepe nero**
- **Sale fino**

Preparazione. Per preparare i rotolini di zucchine con crudo e robiola come prima cosa lavate le zucchine. Poi spuntatele da entrambi i lati e ricavate 12 fette spesse 2-3 mm. utilizzando una mandolina o un coltello

Ungete una griglia e scaldatela; adagiate le fettine di zucchine e cuocete per circa 5 minuti. Poi giratele e proseguite la cottura anche dall'altro lato. Trasferite le zucchine grigliate in un vassoio e tenetele da parte per un momento.

Trasferite la robiola in una ciotola e schiacciatela leggermente con una forchetta. Condite con sale, pepe e l'erba cipollina tritata.

Stendete le zucchine su un tagliere e cospargete l'intera superficie col formaggio. Aggiungete una fettina di prosciutto, arrotolate e servite i vostri rotolini di zucchine con crudo e robiola.

Super
facile

Schiacciatine con bresaola e rucola

RICETTA PER 16 PEZZI

Preparazione
30 min

Cottura
15 minuti

INGREDIENTI PER L'IMPASTO

- **Farina Manitoba** 200 g
- **Farina 00** 300 g
- **Acqua** 300 g
- **Lievito di birra fresco** 5 g
- **Olio extravergine** 35 g
- **Sale fino** 10 g

PER FARCIRE

- **Bresaola** 160 g
- **Funghi champignon** 200 g
- **Grana Padano DOP** 30 g
- **Rucola** 20 g
- **Aglio** 1 spicchio
- **Sale fino**
- **Pepe nero**

PER UNGERE LA TEGLIA

- **Olio extravergine** 20 g

Preparazione. Preparate la pasta per la pizza. Versate il lievito nell'acqua e mescolate con un cucchiaino per dissolverlo completamente; in alternativa al lievito fresco, potete utilizzare 2 g di lievito di birra disidratato. In una ciotola capiente, unite la farina 00 e la farina manitoba, poi versate gradualmente l'acqua con il lievito e cominciate a impastare con le mani. Quando avrete aggiunto circa metà del liquido, aggiungete il sale e continuate a impastare, versando l'acqua rimanente poco per volta. A questo punto versate anche l'olio, sempre poco per volta, e continuate a impastare per amalgamare bene, poi trasferite il composto su un piano e lavoratelo ancora fino a quando non sarà liscio e omogeneo.

Lasciate riposare l'impasto per 10 minuti coprendolo con la ciotola, poi dategli una piccola piega tirando delicatamente un'estremità e ripiegandola verso il centro; ripetete questa operazione su 4 lati. Date all'impasto una forma sferica e trasferitelo in una ciotola, coprite con pellicola trasparente e lasciatelo lievitare per 2 ore in un luogo caldo e senza correnti d'aria, come il forno spento con la luce accesa. Trascorso il tempo di lievitazione, dividete l'impasto in 16 palline del peso di 50 g l'una. Date a ciascuna una forma sferica ruotandola tra il palmo della mano e il piano di lavoro, poi posizionatele su un vassoio distanziate tra loro e fatele lievitare per un'ora, coperte.

Occupatevi dei funghi: eliminate la parte terrosa del gambo, poi puliteli con un panno umido e, infine, tagliateli in 4 parti. In una padella, scaldate l'olio d'oliva con lo spicchio d'aglio sbucciato, poi aggiungete i funghi, condite con sale, pepe e fateli saltare a fuoco vivo per circa 4 minuti. Spegnete e tenete da parte. Preriscaldate il forno a 250° in modalità statica.

Trascorso il tempo di lievitazione delle palline di impasto, posizionatele su una teglia leggermente oliata e schiacciatele direttamente con la punta delle dita fino a ottenere dei dischi di pasta lievemente concavi al centro. Cuocete le schiacciatine nel forno statico preriscaldato a 250° posizionando la teglia sulla base del forno per 5 minuti, poi spostatela nella parte più alta e cuocete per altri 5 minuti.

Ricavate le scaglie di Grana con un pelapatate. Quando le schiacciatine saranno cotte, trasferitele in un piatto, lasciatele intiepidire leggermente e poi aggiungete su ognuna 2 fette di bresaola, 1 ciuffo di rucola, 2-3 funghi champignon e scaglie di Grana: le schiacciatine con bresaola e rucola sono pronte per essere gustate!

Schiacciatine sfiziose

RICETTA PER 10 PEZZI

Preparazione
20 min

Cottura
20 minuti

**INGREDIENTI
PER 10 SCHIACCIATINE**

- **Farina 00** 340 g
- **Acqua** 185 g
- **Burro** 15 g
- **Sale fino** 5 g
- **Bicarbonato** 38 g
- **Zucchero** 1 pizzico
- **Fiocchi di sale**

PER FARCIRE

- **Speck** 10 fetta
- **Stracciatella** 250 g
- **Erba cipollina**

Preparazione. Per realizzare le schiacciatine sfiziose versate in una ciotola la farina, sale, un pizzico di bicarbonato preso dalla dose totale (3 g circa), il burro morbido e un pizzico di zucchero (3 g circa). Versate l'acqua a filo. Impastate a mano e, una volta assorbiti i liquidi, trasferite su un piano da lavoro e formate un panetto liscio.

Con un tarocco ricavate dei pezzi d'impasto da circa 55 g. Formate delle palline e lasciatele coperte con un canovaccio per circa 15 minuti. Nel frattempo mettete sul fuoco una pentola con 2 litri d'acqua, appena raggiunge il bollore, versate 35 g di bicarbonato.

Prendete una pallina e con le dita stendetela creando un disco di 8 cm di diametro. Immergete nell' acqua bollente le focaccine per 30-40 secondi. Scolatele con una schiumarola in un vassoio, quindi adagiatele su una leccarda rivestita da carta forno.

Salate la superficie con i fiocchi di sale e infornate in forno già caldo a 220° per 20 minuti. Trascorso il tempo di cottura, sfornate e lasciate raffreddare. Farcite le schiacciatine sfiziose con la stracciatella, lo speck e l'erba cipollina tritata.

GRUPPO MONDADORI

Supplemento di

Prodotto e realizzato da
OpenEyes Film Srl

DIRETTORE RESPONSABILE
Simona Stoppa
simonastoppa@openeyesfilm.net

CON LA COLLABORAZIONE
del team web giallozafferano.it

COLLABORATORI
Luciana Giruzzi
Marilena Bergamaschi
Federica Esti
Michela Burkhart

EDITORE: MONDADORI MEDIA S.p.a.
20054 Segrate (Mi) - tel 02/75421

STAMPA: EFFE PRINTING S.r.l.
Località Miole Le Campore
Oricola (AQ)

DISTRIBUZIONE: PRESS-DI S.r.l.
20054 Segrate (Mi)

Pubblicazione registrata presso
il Tribunale di Milano n. 3595/2023

Non perderti
il prossimo numero
dedicato alla

Pasta fresca

**Farina, acqua e talvolta uova.
Non serve altro per creare
i capolavori della cucina italiana.**

Prepariamoli insieme
il 2 settembre in edicola!